

Alexandra Reinwarth



Das McBook

Von den Burgern der Zukunft,
der Filiale der Queen und Igel in im Eisbecher –
(fast) alles über McDonald's

riva

© des Titels »Das McBook« von Alexandra Reinwarth (ISBN Print: 978-3-7423-0386-8)
2017 by riva Verlag, Münchner Verlagsgruppe GmbH, München
Nähere Informationen unter: <http://www.riva-verlag.de>

Einleitung **– das** **Kennenlernen**

Jeder Beruf hat seine Vor- und Nachteile. Mein Beruf hat den Vorteil, dass ich morgens nicht früh aufstehen muss, ein Umstand, dem ich allerhöchste Priorität einräume. Der Beruf von L. – meinem liebevollen Lebensgefährten – hat den Vorteil, dass er immer mal wieder für umme nach New York fliegt, was auch toll ist, zweifellos (aber ich kann ausschlafen!). Nachteile gibt es jeweils auch einen Haufen, ein Nachteil von L.s Beruf ist: L. muss in seiner Freizeit regelmäßig zu irgendwelchen Veranstaltungen, zu denen man elegant gekleidet erscheinen muss, Weißwein- und Rotweinglas nicht verwechseln darf und eloquente, schlaue Konversation betreiben muss, weil alle rasend geschickt sind.

Anfangs hat L. mich noch mit der Aussicht auf Gratishäppchen überreden können mitzukommen, aber darauf falle ich nicht mehr rein. Ich komme mir immer entsetzlich blöd vor. Ich nehme das falsche Glas, mir hüpfert ein Stück Garnele vom Hors d'œuvre in den Ausschnitt, und ich kann Hors d'œuvre noch nicht mal korrekt aussprechen. Ich habe plötzlich eine Laufmasche und natürlich keine Ersatzstrumpfhose dabei, und meine Gesprächspartner benutzen Wörter, die ich nicht kenne – irgendwas ist immer.

Hätte L. nicht versprochen, dass er bis zum Jahresende den Müll runterbringen würde, ich wäre im Leben nicht mitgegangen zu dem *Warm-up* für seinen anstehenden Motivationskongress. Bei diesem Warm-up sollte ausgewählten Experten aus Wirtschaft und Wissenschaft die Chance gegeben werden, fachübergreifend Kontakte zu knüpfen und sich auszutauschen. L. freute sich wie ein Schnitzel, dass er eingeladen worden war beziehungsweise dass wir eingeladen worden waren. Ich war in dem Fall die *Begleitung* (wie so ein Blindenhund ...).

»Das wird Wahnsinn, bestimmt! Da sind lauter interessante Leute, das darf man eigentlich gar nicht verpassen!«, versuchte L. mich zu überzeugen, und aus irgendeinem doofen Komplex heraus, dass L. meinen könnte, ich wäre eine uninteressierte, langweilige Kuh, die nur auf dem Sofa lungern will, sagte ich zu.

+++

Als wir dort ankamen, standen schon lauter elegante Menschen mit ihren Sektflöten in der Hand um diese albernen hohen Tischchen herum, und obwohl viele Menschen im Raum waren, war der Geräuschpegel so gedämpft, als hätte man einen Flauschteppich über alles gelegt. Deswegen war auch mein »SCHEISSE!« so gut zu hören, als ich mit den hohen Hacken prompt über den Teppichrand stolperte. Bevor wir zu Hause losfuhren, war ich noch so gut gelaunt und erwartungsfroh wie möglich gewesen, aber damit war spätestens in dem Moment Schluss, als diese eleganten Menschen sich langsam wieder ihren flauschteppichleisen Gesprächen zuwandten. Und das, obwohl ich diesmal sogar eine Ersatzstrumpfhose in der Tasche hatte.

L. nahm mich am Arm, und wir steuerten auf einen der albernen Tischchen mit eleganten Menschen zu. Er kam sofort mit einem älteren Herrn vom Max-Planck-Institut für Mikrobiologie ins Gespräch, und weil ich schon wieder einen Großteil der Wörter nicht verstand, wendete ich mich an den Herrn neben mir. Auf mein kreatives »Und, was machen Sie so?« folgte mit versteinerner Miene die Antwort: »Ich betreibe Grundlagenforschung auf dem Feld der ontogenetischen Entwicklung des Nervensystems.«

Was sagt man auf so was?

»Ach, das ist ja interessant!«

Außer ihm lernte ich noch eine Dame kennen, die eine entscheidende Entdeckung im Kampf gegen Krebs gemacht hatte, eine Ärztin, die für *Ärzte ohne Grenzen* in Krisengebiete reiste; auch kam ich mit dem Direktor einer Bank, die er selbst gegründet hatte, ins Gespräch. Ich war in eine Art Versammlung für Supermensch ge-raten! Vermutlich würde mich gleich einer der Sicherheitsleute un-auffällig am Oberarm nach draußen führen, denn ich, das wüssten wir beide, hatte hier nichts verloren.

Dementsprechend froh war ich, als ich zum Essen neben einem normal wirkenden Typen zu sitzen kam, der nicht nur »Hallo« sagte, sondern auch die Kerzen vor seinem Teller so zur Seite schob, dass er damit beinahe die Trockenblumendeko in Brand setzte. Er war mir sofort sympathisch.

»Und?«, fragte ich ihn. »Was machen Sie hier? Sind Sie auch eine Koryphäe?« Aber er winkte ab: »Nein. Ich bin in der Gastronomie«, und hielt mir fragend die Weißweinflasche entgegen.

»Gerne«, nickte ich und streckte ihm mein Rotweinglas entge-gen.

Er hieß Fred, er sah freundlich aus, kam gerade aus dem Kino, und ich freute mich diebisch, dass ich einen gefunden hatte, vor dem ich mir nicht wie eine unbedeutende Wurst vorkam.

»Das ist eine echt elitäre Truppe hier, was?«, prostete ich ihm zu. »Fühlen Sie sich auch ein bisschen ... fehl am Platz?«

»Absolut«, nickte Fred, und ich erzählte ihm, dass mein Bruder auch lange in der Gastronomie war, und weil Fred so nett war und

ich auch nett sein wollte, zückte ich das Handy, öffnete die Notizen und segelte zu dem unfassbar legendären Moment:

»Wie heißt denn Ihr Laden? Dann komme ich mal vorbei!«

Und er lächelte und sagte: »McDonald's.«

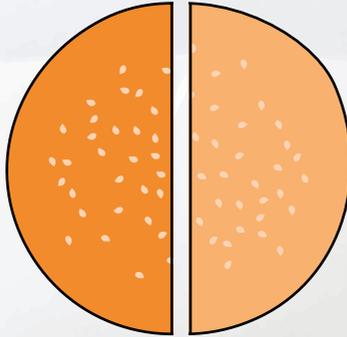
Nach einem langen Moment der Stille fiel mir nichts Besseres ein als: »Da war ich schon.«

Und Fred sagte: »Ich weiß.«

Und dann brachen wir in ein Gelächter aus, das herrlich unpassend quer durch den flauschteppichleisen Saal schallte.

WOHER ICH NORMALERWEISE MEINE INFORMATIONEN BEZIEHE:

50 % Zeitung

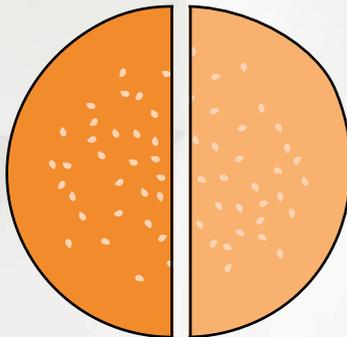


50 % seriöse
Nachrichtensendungen

WO ICH MEIN WISSEN ÜBER MCDONALD'S HER HABE:



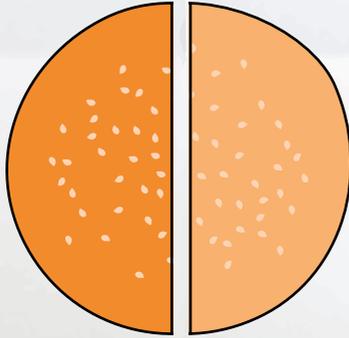
50 %
Bauchgefühl



50 %
Facebook

WAS WIR UNS VON McDONALD'S WÜNSCHEN:

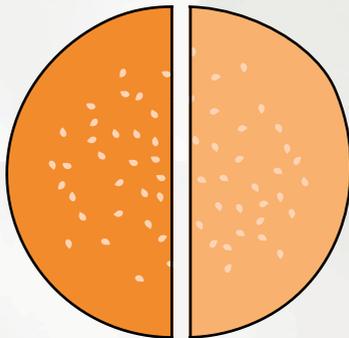
Bio



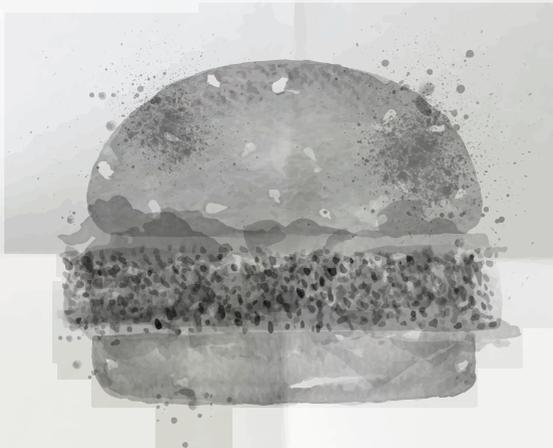
Mehr Salate und
Gesundes

WAS WIR BESTELLEN:

Big Mac



Pommes



Schimmel oder nicht Schimmel

Ich wische mir ein paar Tränchen aus dem Augenwinkel. »Im Ernst jetzt – wirklich?«

»Wirklich«, nickt Fred.

Da weiß man ja auch erst mal nicht, was man sagen soll.

»Das ist ein ziemlich – großer Laden«, versuche ich es.

»Ja, ziemlich«, grinst Fred, und vermutlich weil ich ihn so fragend ansehe, legt er los: dass McDonald's Deutschland 1.470 Filialen hat, dass bis auf rund 150 Restaurants alle von Franchise-Nehmern geführt werden, die als eigene Unternehmer arbeiten, ich höre, dass viele von ihnen bereits in zweiter Generation dabei sind und ein Franchise-Nehmer sogar in der dritten Generation, und das ist auch alles rasend interessant, aber in meinem Kopf steigt eine ganz andere Frage auf wie eine Seifenblase. Ich hab da nämlich mal was auf Facebook gesehen ...

Als Fred eine Atempause macht, platze ich damit heraus: »Stimmt es eigentlich, dass die Hamburger nicht schimmeln?«

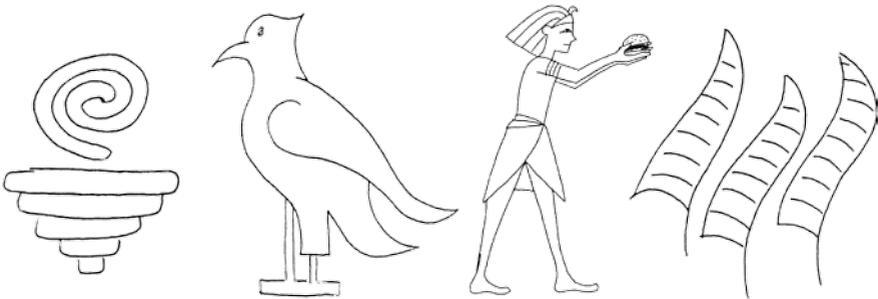
+++

Ehrlich gesagt, ich bin mir ganz sicher, dass dem so ist, ich habe es nämlich in einem Video gesehen. Das war ein Experiment einer Fotografin, die ein *Happy Meal* gekauft hatte und dann sechs Monate lang jeden Tag ein Foto von dem Hamburger und den Pommes gemacht hat, so konnte sie den Verfall in Bildern begleiten. Das Problem war: Es verfiel nichts! Burger und Pommes blieben auf dem Teller in der Wohnung der Fotografin genau so, wie sie waren: Es schimmelte nichts, es roch nichts, es war – unheimlich.

Wenn dieser Hamburger nach sechs Monaten noch nicht verdirbt, wie soll denn dann mein Körper bitte schön dieses Ding verarbeiten? Und was für ein Wahnsinnszeug muss da drin sein, damit er noch genauso aussieht wie am ersten Tag? (Und vor allem: Gibt es das als Creme zu kaufen? – Kleiner Scherz.)

Ich entdeckte im Netz sogar einen noch älteren Hamburger, und jetzt wird es richtig krass: Es gab 2008 ein Foto auf dem Blog *Best of mother earth* von einem Burger aus dem Jahr 1996, also einem zwölf Jahre alten Burger! Ein paar Jährchen mehr, und er hätte den Führerschein machen dürfen!

Wie alt konnten die Dinger denn werden, bitte schön?



Ich wusste also ziemlich genau, dass die Hamburger nicht verrotten, ich wollte nur höflich sein und verpackte es als Frage, um Fred nicht in Verlegenheit zu bringen – so ungefähr, wie wenn ich L. frage: »DAS willst du anziehen?« Das ist dann auch keine Frage, aber viel freundlicher als: »Wenn du das anlässt, komme ich nicht mit!«

Fred jedenfalls war überhaupt nicht verlegen und antwortete nach einem kurzen Moment der Irritation: »Natürlich schimmeln die nicht!«
Jetzt war ich kurz verwirrt. »Was?«

Laut Fred schimmeln die Burger nicht (und übrigens auch sonst nichts), wenn Luft dran kommt, weil sie dann einfach nur vertrocknen.

Tatsächlich gibt es mehrere Dokumentationen und Artikel zu dem Thema, unter anderem einen Film von Galileo: In dem werden Leuten auf der Straße die Fotos des sechs Monate alten Burgers gezeigt, und alle gruseln sich und kommen zu dem Schluss: Der ist so voller Chemie und Konservierungsmitteln, den bringt eben nichts um. Einer der Befragten hat sogar einen Hamburger in der Hand – ob er sich jetzt nicht vor seinem Hamburger ekle, wird er gefragt, aber der reagiert gelassen: »Nee, der ist ja nicht sechs Monate alt!«

Galileo stellt das Experiment dann nach und bewahrt 60 Tage lang bei Raumtemperatur und in der Wohnung des Reporters auch einen Hamburger auf, der dann prompt tut, was er soll: Er verrottet nicht. Es verrottet aber auch nicht, und das ist interessant, ein vom Reporter selbst zubereiteter Burger aus reinen Bioprodukten: Biofleisch, Biobrötchen, Bioketchup, mit Gütesiegel und allem; und auch nicht ein schon fertiger, gebratener und eingeschweißter Hamburger aus dem Kühlregal im Supermarkt.

Alle drei stehen nach 60 Tagen da wie eine Eins! Sagen wir: wie eine Eins minus, aber unverdorben! Alle drei kommen schließlich in ein Unilabor zu einem Mikrobiologen. Der nimmt sich ihrer an, macht Abstriche und setzt Nährlösungen an, und nach einer Woche verkündet er: »Der eingeschweißte Supermarktburger ist tot«, worauf-

hin man ja kurz geneigt ist zu denken: Das will ich aber auch hoffen! Er meint aber damit: Konservierungsmittel sind nur in dem eingeschweißten Fertigsupermarktburger enthalten (nämlich Natriumnitrat), auf seiner Oberfläche war nichts Lebendes zu finden. Im McDonald's-Hamburger und auch im Bioburger sind hingegen keine Konservierungsstoffe, und es waren durchaus ein paar Mikroorganismen auf beiden, die hätten sich irgendwann dort niedergelassen (auch völlig normal), aber sie hätten sich eben nicht ausbreiten können, denn dazu brauchen sie Feuchtigkeit. An der Luft geht die enthaltene Feuchtigkeit über die Oberfläche des Hamburgers aber verloren: Pech für die Mikros.

Das ist wie bei den Dingen, die das Kind im Auto verliert: Apfelschnitze, Gummibärchen, Pommes und Wurstbrote, all das habe ich schon mumifiziert unter den Sitzen gefunden. Die Gegenprobe fiel übrigens auch dementsprechend aus: Wenn das Wasser nicht entweichen kann, zum Beispiel weil man den Burger in eine Plastiktüte packt, dann schimmelt er alsbald fröhlich vor sich hin.



Die Veranstaltung, zu der ich L. nur widerwillig begleitet hatte, wurde noch richtig lustig, und das lag zum großen Teil an Fred. Der beantwortete geduldig all meine Fragen, die immer mit »Stimmt es eigentlich, dass ...« anfangen, und zwar ohne die Augen zu verdrehen. Mein Fundus an Fragen überraschte mich selbst, es ist erstaunlich, was man da so an Halbwissen aus dem Internet und der berüchtig-

ten Quelle *Ein-Freund-von-einem-Freund-hat-erzählt* anhäuft. Fred verdrehte dabei freundlicherweise nicht nur nicht die Augen, sondern machte sich auch einen Spaß daraus, mich zu verarschen, zum Beispiel als es um die Pommes ging:

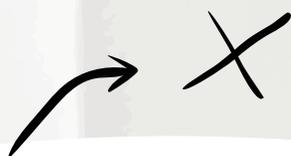
FUNFACTS

DER ERSTE FRANCHISE-NEHMER IN DEUTSCHLAND
WURDE VON SEINEM BEKANNTENKREIS ALS BEKLOPPT
BEZEICHNET: WER WÜRD HIER SCHON BURGER ESSEN?

Am Tag der Eröffnung **1992** strömten in
Peking **40.000** Gäste in das Restaurant.

**AM ERSTEN TAG IN PLAUNEN, DEM ERSTEN RESTAURANT IN
DEN NEUEN BUNDESLÄNDERN, KAMEN IMMERHIN 23.000
GÄSTE - UND BESTELTEN »EINEN McDONALD'S!«**

WER
MICH
NIE
ENTTÄUSCHT:



STEFAN, OLIVER, KEVIN,
MARC, BEN, LUKAS:

0 POINTS



McFLURRY:

12 POINTS